

Indikator för säker mat

Mats Lindblad, Tommy Karlsson, Roland Lindqvist
Livsmedelsverket, juni 2006

På uppdrag av regeringen utarbetade Livsmedelsverket under våren förslag till indikatorer för bedömning av måluppfyllelse, bland annat en indikator för målet ”maten är mikrobiologiskt säker”. Den valda indikatorn utgörs av andelen allvarliga avvikelser observerade vid kommunernas inspektioner i restauranger och storhushåll där inspektionschecklistan för datorbaserade inspektioner använts. Indikatorn är ett mått på producenternas säkerhets-/kvalitetsstyrningssystem och ett enklare alternativ än det svåråtkomliga antalet matförgiftningar som indikator för säker mat. Målet är att få en bild av läget i hela landet, inte i enskilda kommuner. För att pröva ut tekniken och på grund av den knappa tiden utvecklades programvara för att ta fram rapporter från 2005 enbart för ECOS ärendehanteringssystem.

Indikator 2005

Den första redovisningen av indikatorn baserar sig på rapporter från 35 kommuner och speglar resultatet från 1514 inspektioner utförda mellan 1 januari till 30 oktober, 2005. Checklista för Storhushåll, version 1.2 eller 1.3, har använts vid inspektionerna. Vid en inspektion ges varje kontrollpunkt bedömningen allvarlig avvikelse (AA), avvikelse (A), utan anmärkning (UA) eller ej aktuell. I sammanställningen över indikatorn har endast kontrollpunkter som kan ge bedömningen allvarlig avvikelse analyserats.

Andelen allvarliga avvikelser för alla kontrollpunkter totalt var 20 %. Andelen allvarliga avvikelser för kontrollpunkter som rör de faktiska förhållandena var lägst, 7 %, medan andelen allvarliga avvikelser gällande kontrollpunkter för dokumentation av företagets egen övervakning av att livsmedelslagstiftningens krav efterlevs var högst, 42 %. I bedömningen av myndighetsdokument ingår kontroll av att den verksamhet som bedrivs är enligt gällande godkännande samt att verksamheten har tillgång till ett fastställt kontrollprogram.

	Summa AA	Summa UA	Andel AA
Myndighetsdokument	570	2380	19 %
Dokumentation egen övervakning	3034	4189	42 %
Faktiska förhållanden	921	11441	7 %
Totalt	4525	18010	20 %

Andel AA= $100 \times \text{Summa AA} / (\text{Summa AA} + \text{Summa UA})$

Större andel avvikelser inom vissa verksamheter

Andelen allvarliga avvikelser var högst bland de minsta företagen, 22 %, och lägst bland de största företagen, 6 %. De flesta inspektionerna utfördes på små företag med färre än fyra årsarbetskrafter. Detta överensstämmer väl med fördelningen av storhushåll av olika storlek i Sverige, där drygt 80 % utgörs av verksamheter med mindre än fyra årsarbetskrafter.

Årsarbetskrafter	Antal inspektioner	Summa AA	Summa UA	Andel AA
< 4	1143	4087	14287	22 %
4 - 10	259	776	4000	16 %
> 10	44	44	691	6 %

Andel AA= $100 \times \text{Summa AA} / (\text{Summa AA} + \text{Summa UA})$

Baserat på kommunernas rapportering är det också möjligt att jämföra andelen allvarliga avvikelser mellan olika typer av storhushåll. Inspektionsresultaten visar att pizzerior, gatukök och små restauranger var de verksamheter som hade högst andel allvarliga avvikelser, medan stora restauranger (mer än tio årsarbetskrafter) och andra stora storhushåll (t ex centralkök) hade lägst andel allvarliga avvikelser.

Verksamhet	Antal inspektioner	Summa AA	Summa UA	Andel AA
Cafeteria	133	361	1375	21 %
Gatukök	85	380	900	30 %
Pizzeria	122	789	1164	40 %
Restaurang < 4*	331	1291	3762	25 %
Restaurang 4-10	111	315	1587	16 %
Restaurang > 10	22	22	319	7 %
Storhushåll < 4	499	1170	6665	14 %
Storhushåll 4-10	123	311	1953	14 %
Storhushåll > 10	17	15	292	5 %

Andel AA= $100 \times \text{Summa AA} / (\text{Summa AA} + \text{Summa UA})$

”Storhushåll” avser andra storhushåll än cafeteria, gatukök, pizzeria, restaurang (skolkök, personalmatsal, m.m.)

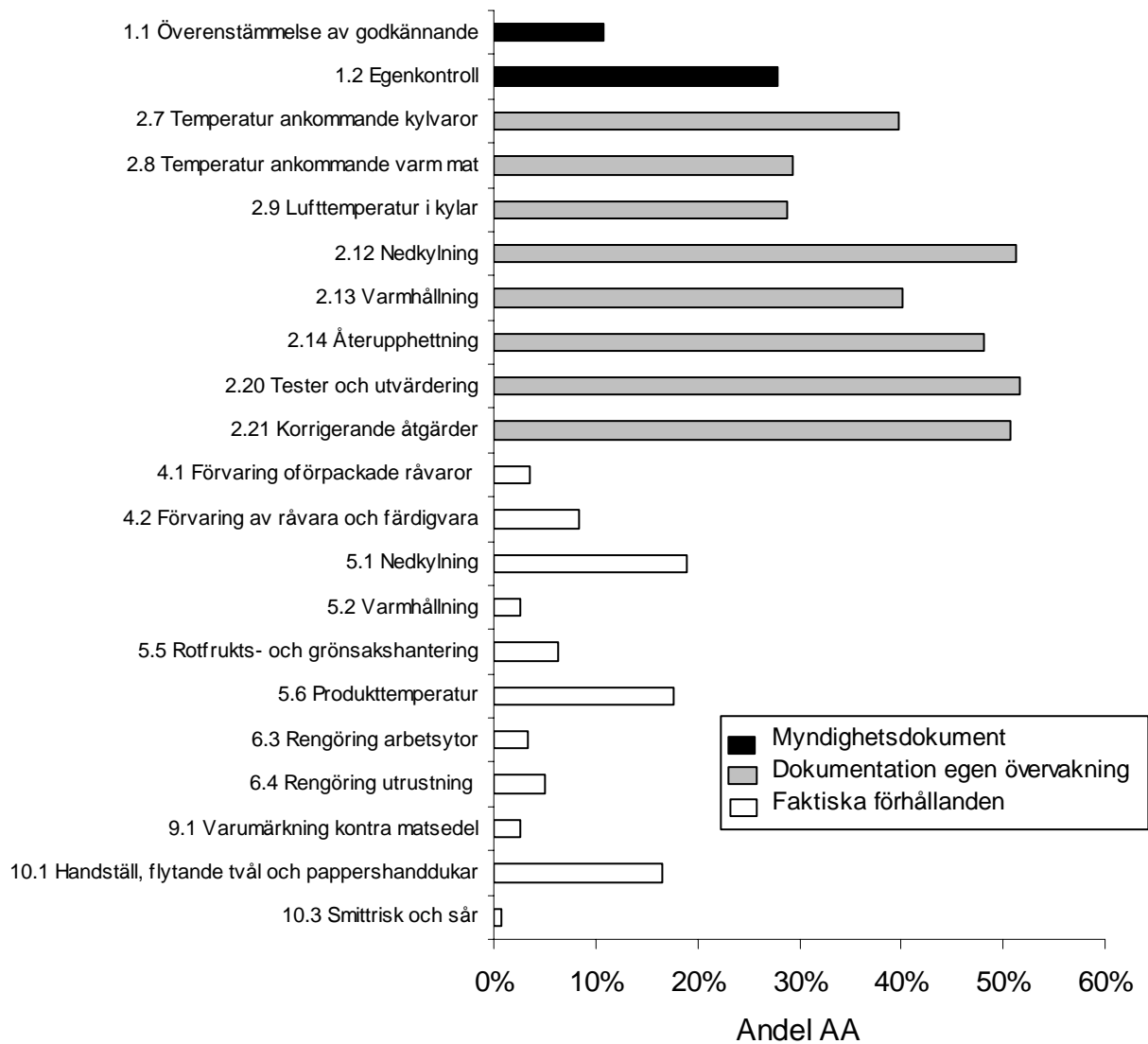
* årsarbetskrafter

Enskilda kontrollpunkter

De uppgifter som samlats in från kommunerna gör det möjligt att beskriva andelen allvarliga avvikelser för enskilda kontrollpunkter i checklistan för storhushåll (se figur). Punkterna 1.1 – 1.2 avser myndighetsdokument, 2.7 – 2.21 dokumentation av företagets egen övervakning och 4.1 – 10.3 faktiska förhållanden. Som redan framgått av sammanställningen av indikatorn för 2005 var det vanligast med allvarliga avvikelser för kontrollpunkter som rör myndighetsdokument eller egen dokumentation. Bland de kontrollpunkter som rör faktiska förhållanden hade vissa punkter en relativ stor andel allvarliga avvikelser (nära 20 %), t ex nedkylning, produkttemperatur och tillgång till handtvättställ med flytande tvål och pappershanddukar.

Vidare utveckling

Indikatorn för säker mat kommer fortsättningsvis att beräknas årligen och ger möjlighet att på nationell nivå jämföra läget före och efter införandet av den nya hygienlagstiftningen och andra eventuella riskhanteringsåtgärder, t ex Smileys eller körkort. Under 2006 kommer det att bli möjligt för fler kommuner att rapportera sina inspektionsresultat eftersom programvara ska utarbetas även för Miljöreda, ett ärendehanteringssystem som används i många kommuner. Programvaran innebär också att uppgifterna fortsättningsvis blir lätta för de enskilda kommunerna att ta fram och använda i sin verksamhet.



Figur 1. Andel allvarliga avvikelser från kontrollpunkter i checklisten för storhushåll